CE

Bartscher



103.065

Bedienungsanleitung
Tellerspender
Seite 3 bis 19

D/A/CH

Instruction manual
Rolling plate dispenser
from page 21 to 37

GB/UK

Mode d'emploi
Distributeur d'assiettes chauffant et mobile
de page 39 à page 55

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing
Mobiele bordenwarmer en -distributeur
blz. 57 t/m 73

NL/B

Instrukcja obsługi
Jezdny dystrybutor grzewczy do talerzy
strony od 75 do 91

PL

V3/0111

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

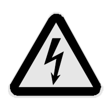
Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

 ***WARNUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

 ***ACHTUNG!***

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

 ***HINWEIS!***

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

 ***WARNUNG! Heiße Oberfläche!***

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-Vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

 ***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

 ***ACHTUNG!***

Dieses Gerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und vom Fachpersonal in Küchenbetrieben zu bedienen.

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Tellerspender** ist **nur** zum **Erwärmen, Warmhalten** und zur **Ausgabe von Tellern** bestimmt.

 ***ACHTUNG!***

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

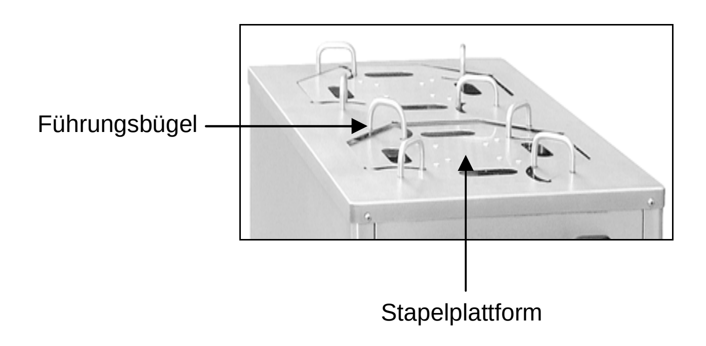
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



Kunststoff-Deckel

Transportgriff

EIN-/AUS-Schalter
mit Kontrolllampe

Temperaturregler

Kabelaufwicklung

Lenkrollen ohne
Feststellbremse

Lenkrollen mit
Feststellbremse



4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	**Tellerspender, elektrisch beheizt**
Artikel-Nr.:	**103.065**
Ausführung:	Edelstahl
Temperaturbereich:	30°- 110°C
Anschlusswert:	230 V ~ 50 Hz 2000 W
Abmessungen:	B 430 x T 800 x H 1025 mm
Fassungsvermögen:	2 x ca. 50 Teller; max. Ø 300 mm
Gewicht:	43,6 kg
Zubehör:	2 Kunststoff-Deckel

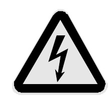
Technische Änderungen vorbehalten!

Eigenschaften des Gerätes

- Edelstahlgehäuse;
- Zwei Tellerschächte mit Stapelplattformen; jeder Tellerschacht hat 4 verstellbare Führungsbügel zur Einstellung der Stapelplattform für Teller verschiedener Größen;
- das Federungssystem der Tellerschächte ist variabel und kann Teller von verschiedenen Gewichten aufnehmen;
- Teller immer bereit zum Entnehmen: nimmt man einen Teller raus, rückt der nächste nach;
- Kapazität der Tellerschächte beträgt ca. 50 Stück pro Tellerschacht, abhängig von der Stärke der Teller;
- der Tellerspender ist mit einem Heizsystem und einem Lüfter ausgestattet, welches für eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung der Teller sorgt;
- die Schutzabdeckung unter der Stapelplattform verhindert den direkten Kontakt der Teller zum Heizelement.
- 4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar.

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

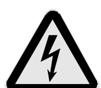
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Entfernen Sie vollständig die Schutzfolie vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur bis 32℃ und normaler Luftfeuchtigkeit betrieben werden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Geräten aufstellen, die Dampf erzeugen.

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***
Durch die Feuchtigkeit kann es zu einem Kurzschluss im Gerät oder zu einem Stromschlag kommen.

 ***WARNUNG!***
Sichern Sie das Gerät immer mit den Feststellbremsen vor einem unbeabsichtigtem Wegrollen. Ein ungesichertes Gerät kann Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes verursachen.

- Das Gerät **nicht** auf Schiffen, in Wohnmobilen und Flugzeugen benutzen.
- Keine metallischen Gegenstände oder andere Utensilien auf dem Gerät ablegen, diese können rostende Rückstände oder Ränder hinterlassen.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät vor der Erstinbetriebnahme (s. 6.2 **„Reinigung“**).
- Das Aufheizen des Gerätes kann unangenehmen Geruch durch das heiß werdende Isolationsmaterial hervorrufen, deshalb empfehlen wir, das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Geschirr ca. 2 Stunden aufheizen.

Einstellung der Führungsbügel

- Die Führungsbügel der Tellerschächte sind verstellbar. Die Führungsbügel immer an den Durchmesser der Teller anpassen. Dieser liegt bei max. 300 mm.
- Für eine korrekte Einstellung ziehen Sie die Führungsbügel hoch und verschieben Sie diese bis zur Größe der gewünschten Teller. Dann die Führungsbügel wieder einrasten.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!
Stellen Sie sicher, dass die Führungsbügel korrekt eingerastet sind, so dass ein Verrutschen des Tellerstapels ausgeschlossen ist.
Nicht korrekt eingerastete Führungsbügel können zur Verklemmungen der Stapelplattform führen, die sich zu einem unvorhersehbaren Zeitpunkt lösen und zu schweren Verletzungen der Bedienperson und Geräteschäden führen kann.

Einstellung der Ausgabehöhe der Stapelplattform

- Die Ausgabehöhe der Stapelplattform wird über Federn reguliert, mit denen die Stapelplattform an der Oberseite des Gehäuses befestigt ist.
- Das Gerät ist werkseitig mit einer entsprechenden Menge von Federn ausgestattet. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes testen Sie das Gerät mit dieser Einstellung und Ihrem Geschirr.
- 11 Teller auf die Stapelplattform stellen.
- Die Ausgabehöhe ist korrekt eingestellt, wenn ca. 4 bis 5 Teller über die Gehäuse-Oberkante hinausragen.
- Wenn mehr oder weniger als 4 bis 5 Teller über die Gehäuse-Oberkante hinausragen, alle Teller entnehmen und die Federeinstellung ändern.
- Stapelplattform entnehmen.
- Zur Anpassung der Stapelhöhe können einzelne Federn ein- oder ausgehängt werden.
- Die Federn müssen von innen nach außen ausgehängt werden, dass heißt, beim Aushängen der Federn immer mit einer der innenliegenden Federn beginnen.
- Zur Vereinfachung der Demontage der Federn ist zu beachten, dass beim Aushängen der Federn an den **unteren Aufhängungen** begonnen wird.

 ***HINWEIS!***

Die Federn müssen in symmetrischer Weise aus- oder eingehängt werden, d. h. auf jeder der vier Einstellseiten müssen gleich viele Federn nach der Einstellung sein.

- Nach Änderung der Ausgabehöhe das Gerät, wie oben beschrieben, testen und bei Bedarf auf jeder der vier Einstellseiten jeweils eine weitere Feder aushängen.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die korrekte Einstellung erreicht ist.

 ***ACHTUNG!***

Sollte zum späteren Zeitpunkt anderes Geschirr im Tellerspender benutzt werden, die Ausgabehöhe erneut testen und bei Bedarf ausgehängte Federn wieder einhängen oder weitere Federn aushängen.

Als Ersatz für nicht mehr funktionsfähige Federn liegen dem Gerät Federn bei.

Kapazität

- Die angegebene Kapazität des Tellerspenders gilt als Orientierung. Die maximale Stapelhöhe liegt bei ca. 50 Tellern für jeden Tellerschacht.
- Die Aufnahmemenge des Tellerschachtes hängt von der Art und Größe des Geschirrs ab.

 ***ACHTUNG!***

Benutzen Sie kein Kunststoffgeschirr!
Nur rundes Geschirr in den Tellerspender geben!

- Füllen Sie den versenkbaren Tellerschacht mit der gewünschten Menge von Tellern.

 ***WARNUNG! Verletzungsgefahr!***

Überladen Sie das Gerät nicht. Achten Sie auf Einhaltung der angegebenen Kapazität des Gerätes. Ein überladenes Gerät kann kippen und zu Verletzungen der Bedienperson oder Beschädigungen des Gerätes führen!

- Die Tellerschächte mit den gelieferten Kunststoff-Deckeln abdecken.

Einschalten

- Das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen.
- Schalten Sie das Gerät mittels **EIN-/AUS** Schalter an der Vorderseite des Gerätes ein.
- Die grüne Kontrollleuchte am Schalter leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät in Betrieb genommen wurde.



Temperatureinstellung

- Der einstellbare Temperaturbereich liegt bei ca. 30° - 110℃, die optimale Temperatur beträgt ca. 60℃. Die Speisen bleiben lange warm, w enn sie bei dieser Temperatur auf den Teller gelegt werden.
- Bei 60℃ werden die Teller nicht zu heiß, so dass man sie anfassen kann, ohne sich die Finger oder Hände zu verbrennen.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!
Sollten Sie eine Temperatur höher als 60℃ eingeste llt haben, benutzen Sie zur Entnahme der Teller Topflappen oder Schutzhandschuhe!

- Die Temperatur der Teller nach ca. 45 Minuten nach dem Einschalten **vorsichtig** mit der Hand prüfen und gegebenenfalls die Temperatureinstellung ändern.
- Sollte das Gerät frei zugänglich für Gäste sein, achten Sie darauf, dass der Temperaturregler nicht von unbefugten Personen betätigt werden kann. Stellen Sie nach Möglichkeit das Gerät mit der Seite, wo der Temperaturregler ist, zur Wand.

Aufheizzeiten

Das Geschirr mindestens 120 Minuten aufheizen.

Verschiedene Faktoren beeinflussen die Aufheizzeiten:

- Material und Stärke der Teller;
- Anzahl der Teller im Gerät;
- die Temperatureinstellung.

Deshalb ist es nicht möglich, genaue Aufheizzeiten anzugeben. Nur während der Nutzung des Gerätes im Zusammenhang mit den oben genannten Faktoren sind die geeigneten Einstellungen vom Benutzer herauszufinden.

Versetzen des Gerätes

- Um das Gerät an einen anderen Standort zu versetzen, Gerät mittels **EIN-/AUS** Schalter ausschalten, von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und die Netzanschlussleitung auf der dafür vorgesehenen Einrichtung aufwickeln.
- Die Feststellbremsen vorsichtig lösen, um ein Einklemmen der Füße zu vermeiden.
- Gerät mit beiden Händen am Transportgriff an den neuen Standort schieben.
- Mit den Feststellern die Lenkrollen wieder blockieren.
- Wird das Gerät auf schräger Oberfläche, über Rampen bewegt, müssen 2 Personen das Gerät schieben (an jedem Ende des Gerätes eine).



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!
Tragen Sie Schutzhandschuhe beim Versetzen des Gerätes, da die Oberfläche sehr heiß sein kann!

Geschirr entnehmen

- Geschirr nach Bedarf entnehmen.
- Sollten Gäste selbst am Gerät Geschirr entnehmen, achten Sie darauf, dass die Temperatureinstellung entsprechend niedrig (ca. 60°C) geregelt ist.
- Die Kunststoff-Deckel nur kurzzeitig zum Auffüllen oder Entnehmen von Geschirr vom Gerät abnehmen, um hohe Wärmeverluste zu vermeiden.

Ausschalten

- Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, schalten Sie es über den **EIN-/AUS** Schalter an der Vorderseite des Gerätes aus.
- Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!), die Netzanschlussleitung auf der dafür vorgesehenen Einrichtung aufwickeln.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!
Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Entnehmen Sie vor der Reinigung das Geschirr und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Stapelplattformen, die Führungsbügel, sowie die Oberfläche des Gerätes mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie mit klarem Wasser nach, um Reiniger-Rückstände zu entfernen. Anschließend alle Teile gut abtrocknen.
- Reinigen Sie die Kunststoff-Deckel mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie **niemals** chlor-, säure-, alkoholhaltige Reiniger. Sollten diese Reiniger trotzdem auf die Oberfläche des Gerätes gelangen, mit klarem Wasser abwischen und sorgfältig abtrocknen.
- Wenn Spritzer von säurehaltigen Lebensmitteln wie Essig, Senf, Mayonnaise etc. auf die Oberfläche gelangen, diese sofort mit einem feuchten Tuch entfernen, um Beschädigungen der Oberfläche des Gerätes zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Lösung
Geschirr ist kalt.	• Gerät nicht an die Steckdose angeschlossen. • Gerät nicht eingeschaltet. • Bei Prüfung hört man die Geräusche des Lüfters: dann ist das Heizelement defekt. • Lüfter erzeugt keine Geräusche: Lüfter defekt. • Hauptsicherung durchgebrannt.	• Gerät an die Steckdose anschließen. • Gerät einschalten. • Händler kontaktieren. • Händler kontaktieren. • Stromversorgung prüfen.
Das Geschirr wird nicht warm genug.	• Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt. • Das Gerät ist nicht lange genug aufgeheizt worden.	• Temperatur einstellen. • Gerät für längere Zeit aufheizen.
Das Geschirr wird zu heiß.	• Die Temperatur ist zu hoch eingestellt. • Temperaturregler defekt.	• Niedrigere Temperatur einstellen. • Händler kontaktieren.
Die Kontrolllampe am AN-/AUS-Schalter leuchtet beim eingeschaltem Gerät nicht auf.	• Kontrolllampe defekt	• Händler kontaktieren.

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.



8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)